

Pembuatan Sistem Informasi Akuntansi dan Penentuan *Product Cost, Pricing* dan *Standard Variance Analysis* pada Warung Benjut

David Tanujaya¹, Silvia Rostianingsih², Andy Setiabudi³

Program Studi Teknik Informatika Fakultas Teknologi Industri Universitas Kristen Petra

Jl. Siwalankerto 121 – 131 Surabaya 60236

Telp. (031) - 2983455, Fax. (031) - 8417658

E-mail: david.tanujaya@rocketmail.com¹, silvia@petra.ac.id², asetiabudi@across-bp.com³

ABSTRAK:

Saat ini sistem akuntansi pada Warung Benjut masih menggunakan cara manual untuk mencatat setiap bagian dari proses bisnis yang ada di dalam perusahaan. Pencatatan secara manual menyebabkan rentan terjadinya *human error* diantaranya adalah kesalahan pencatatan, ketidakjelasan penulisan, atau hilangnya data. Kurangnya keakuratan untuk menghitung harga pokok penjualan juga menjadi masalah untuk menentukan harga jual makanan dari perusahaan.

Selain itu penggunaan bahan makanan juga menjadi salah satu faktor penting dalam memaksimalkan keuntungan perusahaan. Penggunaan bahan makanan secara efisien mendukung efisiensi dari *cost* yang dikeluarkan oleh perusahaan. Aplikasi ini dibuat untuk mendukung kinerja dari perusahaan meliputi penentuan harga pokok produksi, penentuan harga jual makanan, dan menghitung efisiensi dari bahan baku yang digunakan oleh perusahaan. Aplikasi ini dibuat dan dikembangkan dengan bahasa pemrograman *Visual Basic 2010* dan *MySQL*.

Hasil yang diperoleh dari aplikasi yang telah dibuat antara lain, perhitungan harga pokok produksi, jurnal akuntansi, laporan antara lain: neraca, neraca saldo, kartu stok, buku besar, laporan hutang, laporan piutang, laporan penjualan, laporan pembelian, laporan stok, laporan laba rugi, laporan *standard variance analysis*.

Kata Kunci: Sistem Informasi Akuntansi, Penentuan Harga Pokok Penjualan, Restoran

ABSTRACT:

Currently, accounting system at Warung Benjut still use manual way to record any part of the existing business processes within the company. Manual transaction recording makes it vulnerable to human error include recording errors, lack of clarity writing or loss of data. The lack of accuracy to calculate the cost of goods sold is also an issue for determining the selling price of the food companies.

In addition, the use of food as well be one important factor in maximizing corporate profits. The use of food ingredients to efficiently support the efficiency of the cost incurred by the company. This application was created to support the performance of the company include determining the cost of production, determining the selling price of food, and calculate the efficiency of raw materials used by the company. This application was made and developed with *Visual Basic 2010* programming language and *MySQL*.

The results obtained from the application are the calculation of cost of production, accounting journals, reports: the balance sheet, trial balance, stock card, general ledger, accounts payable, accounts receivable, sales reports, purchasing reports, stock reports, profit income, standard variance analysis.

Keywords: Accounting Information Systems, Determination of Cost of Goods Sold, Restaurant

1. PENDAHULUAN

Makanan adalah kebutuhan sehari-hari yang tidak tergantikan, dalam satu hari setiap orang makan rata-rata tiga kali dalam sehari. Menurut data dari pemerintah pada tahun 2011, jumlah penduduk di Surabaya mencapai 3.024.321 dimana dapat diperkirakan bahwa penduduk Surabaya makan sebanyak 9.072.963 kali dalam satu hari. Dengan jumlah permintaan yang cukup besar dapat terlihat bahwa produk makanan adalah bisnis yang cukup menjanjikan, selain itu juga bersifat stabil untuk setiap harinya. Hal ini membuat rumah makan adalah salah satu bisnis yang menjanjikan untuk dikelola.

Berbicara pengelolaan yang baik, tidak hanya yang bersifat manajemen perusahaan tetapi juga dalam hal penentuan *product cost* dan *pricing (PCP)*. Kebanyakan dari rumah makan hanya menentukan *PCP* berdasarkan perkiraan. Namun sebenarnya jika dihitung dari biaya-biaya di luar produksi makanan seperti biaya listrik, sewa bangunan, dan sebagainya, dapat dimungkinkan bahwa makanan yang dijual masih rugi, atau sebanding dengan biaya yang dikeluarkan. Sehingga penentuan *PCP* menjadi penting karena dengan perhitungan yang tepat maka kontribusi keuntungan dari masing-masing produk makanan menjadi optimal.

Dalam pengelolaan sebuah rumah makan, seringkali terjadi perbedaan antara resep dengan bahan makanan yang digunakan. Hal ini meski terlihat sederhana, tetapi sebenarnya juga berpengaruh terhadap efektifitas dari *cost* sebuah makanan. Terkadang bahan makanan yang digunakan lebih sedikit dari yang sebenarnya, hal ini berpengaruh positif dalam hal *cost* karena biaya yang dikeluarkan lebih sedikit dari seharusnya. Tetapi hal tersebut bisa juga bersifat sebaliknya, oleh karena itu efektifitas *cost* dari sebuah rumah makan juga harus diukur menggunakan *standard variance analysis*. Metode ini berhubungan dengan hasil data dari *PCP* yang telah dihitung sebelumnya. Hasil perhitungan dari *PCP* akan dibandingkan dengan *cost* yang sebenarnya. Sehingga akan tampak apakah persentase efektifitas dari *cost* yang dikeluarkan.

Warung Benjut adalah sebuah rumah makan yang didirikan pada tanggal 09 April 2014. Rumah makan yang bernaung makanan Indonesia ini berlokasi di jalan Tenggilis Mejoyo AF – 11, Surabaya. Warung benjut menyediakan berbagai variasi makanan mulai dari pecel, urap, nasi goreng, penyetan, hingga nasi bakar dengan total variasi makanan berjumlah 38 jenis dan variasi minuman berjumlah 16 jenis. Dengan kisaran ukuran 9m x 15m, rumah makan ini menyediakan layanan makan di tempat dengan kapasitas 35 orang, layanan *delivery order* dan katering. Warung Benjut mendapat pesanan dari 20 hingga 30 orang baik makan di tempat maupun *delivery order*, dengan rata-rata pemasukan harian adalah 400 hingga 500 ribu. Tidak hanya itu,

setiap minggunya Warung Benjut mendapat order minimal 2 kali dengan jumlah rata-rata adalah 25 pax per order.

Dengan keadaan yang masih terbilang baru, maka mudah untuk menerapkan sebuah sistem informasi di dalam proses bisnisnya, penerapan sistem informasi ini didukung dengan adanya proses akuntansi manual yang sudah berjalan di Warung Benjut sehingga penerapan sistem informasi akan menjadi bantuan dalam menghitung proses akuntansi.

Penentuan *PCP* masih menjadi kendala dalam Warung Benjut, karena harga yang digunakan sekarang masih berupa perkiraan, belum dihitung dengan memperkirakan semua aspek yang terhubung dalam pembuatan produk makanan. Sehingga keuntungan yang diperoleh oleh Warung Benjut dapat dikatakan belum optimal, oleh karena itu pembuatan sistem dengan *PCP* menjadi bermanfaat untuk menghindari harga makanan yang sebenarnya tidak menguntungkan untuk dijual.

Selain *PCP* penggunaan bahan makanan juga masih menjadi masalah, dikarenakan masih baru maka seringkali banyak perubahan jumlah bahan makanan yang digunakan. Hal ini dikarenakan masih ada proses untuk mencocokkan antara rasa dari makanan yang dijual dengan selera yang disukai oleh *customer*. Dengan keadaan ini, maka *cost* yang dikeluarkan setiap pembuatan makanan pun akan menjadi berbeda – beda pula. Oleh karena itu, perlu adanya perhitungan efektifitas dari *cost* menggunakan *standard variance analysis* dengan membandingkan antara *cost* yang semula direncanakan dengan *cost* pada realisasi yang sebenarnya.

2. TEORI DASAR

2.1. Akuntansi Biaya

Akuntansi biaya adalah proses pencatatan, penggolongan, peringkasan dan penyajian biaya pembuatan dan penjualan produk atau jasa, dengan cara-cara tertentu, serta penafsiran terhadapnya. Objek kegiatan akuntansi biaya adalah biaya.

2.2. Sistem Informasi Akuntansi

Sistem informasi akuntansi adalah sebuah sistem yang mengumpulkan, mencatat, menyimpan, dan memproses data untuk memproduksi informasi yang diperlukan guna membuat keputusan.

Sistem informasi akuntansi terdiri dari 6 komponen yaitu :

1. Semua orang yang mengoperasikan sistem dan menjalankan berbagai macam fungsi
2. Segala prosedur dan instruksi, baik yang manual maupun otomatis, yang terlibat dalam pengumpulan, pemrosesan, dan penyimpanan data tentang aktivitas organisasi
3. Data tentang organisasi beserta proses bisnisnya
4. *Software* yang digunakan untuk memproses data dari organisasi
5. Infrastruktur dari teknologi informasi, termasuk komputer, alat peripheral, dan alat jaringan komunikasi yang digunakan untuk mengumpulkan, menyimpan, memproses, dan mengirimkan data dan informasi
6. *Internal controls* dan tingkat sekuriti yang menjaga data di dalam sistem informasi akuntansi [5]

2.3. Product Cost

Product cost adalah jumlah seluruh biaya yang dibebankan ke suatu produk untuk tujuan tertentu. Tiga istilah yang kerap digunakan dalam menggambarkan biaya manufaktur adalah biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung serta biaya manufaktur tidak langsung.

- Biaya bahan baku langsung (*direct material costs*)

- Biaya tenaga kerja manufaktur langsung (*direct manufacturing labor costs*)
- Biaya manufaktur tidak langsung (*indirect manufacturing costs*) [2]

2.4. Jurnal

Jurnal adalah catatan akuntansi permanen yang pertama digunakan untuk mencatat transaksi keuangan perusahaan. Transaksi dicatat berdasar urutan kronologisnya dalam sebuah jurnal sebelum ditransfer pada rekeningnya. Berdasarkan frekuensi terjadinya jurnal, jurnal dibedakan menjadi dua jenis, yaitu :

- a) Jurnal umum
- b) Jurnal khusus
 - Jurnal penjualan (*sales journal*)
 - Jurnal pembelian (*purchase journal*)
 - Jurnal penerimaan kas (*cash receipt journal*)
 - Jurnal pengeluaran kas (*cash payment journal*)
- c) Jurnal penyesuaian (*adjusting entry*)
- d) Buku besar
- e) Laporan keuangan
 - Laporan laba rugi
 - Laporan perubahan ekuitas
 - Laporan neraca
 - Laporan arus kas [4]

2.5. Cost Plus

Rumus umum untuk menetapkan harga berbasis biaya menambahkan komponen markup ke basis biaya (harga pokok)[2]:

| | | |
|------------------------|----|----------|
| Basis biaya | \$ | X |
| Komponen <i>markup</i> | | <u>Y</u> |
| Calon harga jual | \$ | X+Y |

2.6. Standard Costing dan Variance Analysis

Standard costing adalah pelatihan untuk mensubstitusi biaya yang diperkirakan dengan biaya yang dikeluarkan sebenarnya di dalam laporan akuntansi, kemudian secara periodik menyimpan *variance* yang berbeda antara biaya perkiraan dan sebenarnya. Pada proses perhitungan *production cost*, *pricing* dan *standard variance analysis*

$$\text{Total variance} = \text{Price variance} + \text{Usage variance} \quad (1)$$

$$\text{Price variance} = (\text{AP} - \text{SP}) \times \text{AQ} \quad (2)$$

$$\text{Usage variance} = (\text{AQ} - \text{SQ}) \times \text{SP} \quad (3)$$

Dimana :

Total variance merupakan perbedaan antara *cost* yang dimasukkan dengan *cost* yang diperkitakan

Price variance merupakan perbedaan dari harga satuan yang standart dan sebenarnya, dikalikan dengan angka *input* yang digunakan.

Usage variance merupakan perbedaan dari harga satuan yang standart dan sebenarnya, dikalikan dengan harga unit standart dari angka *input* yang digunakan.

AP merupakan harga sebenarnya dari bahan yang digunakan.

SP merupakan harga standart dari bahan yang digunakan.

AQ merupakan jumlah sebenarnya dari bahan yang digunakan.

SQ merupakan jumlah standart dari bahan yang digunakan [2].

2.7. Perpetual

Sistem inventori perpetual secara terus menerus melakukan pengawasan terhadap perubahan pada akun inventori. Hal tersebut adalah laporan dari perusahaan tentang penjualan dan

pembelian dari barang secara langsung pada akun inventori saat hal tersebut dilaksanakan [3].

2.8. Average Cost

Metode average didasarkan pada biaya rata – rata persediaan selama periode berjalan

Biaya rata – rata per unit = $\text{Biaya barang yang tersedia} / \text{Jumlah unit yang tersedia}$ (1)

Perhitungan harga pokok penjualan, pertama – tama harus dihitung biaya rata-rata setiap unit. Biaya rata-rata dihitung dari biaya barang yang ada dibagi jumlah barang yang ada. Setelah didapat biaya rata- rata, maka dapat dihitung harga pokok penjualan [1].

2.9. MySQL

MySQL merupakan software sistem manajemen database (Database Management System / DBMS) yang sangat populer dan banyak digunakan oleh pemrogram web. Kepopuleran MySQL ini dimungkinkan karena kemudahannya digunakan, cepat secara kinerja query, dan mencukupi kebutuhan database perusahaan-perusahaan skala menengah-kecil.

2.10. Visual Basic

Visual Basic (VB) adalah bahasa pemrograman yang dibuat oleh Microsoft. VB pertama kali diperkenalkan pada tahun 1991 dan sampai saat ini merupakan bahasa pemrograman yang sering digunakan oleh *developer*.

2.11. Document Flow

Document flow menggambarkan aliran dari dokumen dan informasi dari area yang dipertanggungjawabkan dalam perusahaan. *Document flow* menelusuri sebuah dokumen dari awal hingga akhirnya. *Document flow* menunjukkan tempat asal dari sebuah dokumen, distribusinya, guna dari dokumen tersebut, disposisi akhir, dan semua yang terjadi saat dokumen tersebut mengalir di dalam sistem [5].

2.12. Data Flow Diagram (DFD)

Data Flow Diagram (DFD) adalah deskripsi berupa gambar dari sumber dan tujuan sebuah data yang memperlihatkan aliran dokumen dari sebuah organisasi, proses yang dilakukan pada data, dan bagaimana data disimpan.

Sebuah DFD terdiri dari 4 elemen dasar: sumber dan tujuan data, aliran data, proses transformasi, dan tempat penyimpanan data. Empat elemen tersebut dikombinasikan untuk menunjukkan bagaimana data diproses [5].

2.13. Entity Relationship Diagram (ERD)

Entity Relationship Diagram (ERD) merupakan teknik grafis untuk memproyeksikan skema data. Disebut ERD karena menunjukkan *entity*. *Entity* sering disamakan dengan tabel, akan tetapi *entity* bukanlah sebuah tabel [5].

3. ANALISIS SISTEM

3.1 Analisis Proses Pembelian

Proses pembelian bahan baku Warung Benjut dilakukan dengan cara mengecek bahan baku yang ada. Jika bahan baku habis, maka Warung Benjut akan melakukan pemilihan *supplier*. Jika *supplier* menyediakan bahan baku, maka Warung Benjut akan melakukan pemesanan kepada *supplier* tersebut. Jika *supplier* tidak menyediakan bahan baku, maka Warung Benjut akan melakukan pencarian *supplier* yang lain. Selanjutnya *supplier* yang menyediakan bahan baku akan melakukan proses

pengiriman barang, dan barang yang dikirimkan diterima dan diserahkan kepada bagian dapur. Pada saat penerimaan barang, dilakukan pengecekan *quality control* untuk menjaga kualitas dari bahan baku yang diterima. Apabila bahan baku setelah diterima mengalami kerusakan, maka akan dilakukan retur pembelian. Proses pembelian bahan baku yang dilakukan oleh Warung Benjut tidak hanya melalui pemesanan saja, tetapi juga melalui proses pembelian bahan baku di pasar.

3.2 Analisis Proses Penjualan

Pada saat memesan makanan maka *waiter* akan mencatat pesanan. Selanjutnya daftar pesanan akan diberikan pada bagian dapur untuk disiapkan, jika makanan tidak tersedia, maka dapur akan memberikan konfirmasi kepada *waiter* bahwa makanan tidak ada lalu *waiter* akan mengkonfirmasi kepada *customer*. Jika makanan tersedia, makanan akan disiapkan lalu diberikan kepada *waiter* untuk diantarkan kepada *customer*. *Customer* selanjutnya akan meminta bon, lalu *waiter* akan memberikan *sales order* kepada *customer*, *waiter* akan menerima pembayaran dari *customer* kemudian menyimpan pembayaran dan *sales order*. Sebelum proses penjualan dilakukan pencatatan data resep atau *bill of material* (BOM) dari setiap menu yang dijual pada Warung Benjut, setelah memasukkan data BOM maka akan dihitung harga pokok produksi dari setiap makanan dengan memperhitungkan BOM juga perkiraan biaya *direct labour*, juga *overhead*, kemudian dilakukan penentuan harga jual menggunakan metode *cost plus*. Lalu pada saat *stock opname* akan di cek jumlah bahan baku yang seharusnya digunakan berdasarkan BOM yang telah dicatat kemudian dibandingkan dengan bahan baku digunakan untuk memperoleh efisiensi dari setiap bahan baku yang digunakan.

3.3 Analisis Kebutuhan

Dari analisis di atas, dapat disebutkan bahwa sistem yang dibutuhkan perusahaan sebagai berikut :

- Sistem terkomputerisasi sehingga pencatatan dan pemrosesan data lebih cepat, akurat, dan terstruktur sehingga mengurangi tingkat kesalahan dan meningkatkan kinerja dari *user*.
- Pencatatan stok barang menggunakan metode average dimana berubah secara otomatis apabila terjadi penambahan atau pengurangan barang, juga menggunakan analisis varians guna membandingkan bahan baku yang digunakan (*actual*) dengan bahan baku standard.
- Sistem yang dapat memberikan harga pokok produksi dan harga jual barang.
- Sistem yang dapat memberikan laporan keuangan, laporan laba rugi, dan neraca keuangan sehingga perusahaan dapat mengetahui kondisi segala proses bisnis yang telah dilakukan oleh perusahaan.

4. DESAIN SISTEM

4.1 Data Flow Diagram (DFD)

Data Flow Diagram (DFD) adalah deskripsi berupa gambar dari sumber dan tujuan sebuah data yang memperlihatkan aliran dokumen dari sebuah organisasi, proses yang dilakukan pada data, dan bagaimana data disimpan. Pembuatan DFD ini bertujuan agar *user* dapat memahami sistem dalam sebuah perusahaan secara terstruktur dan jelas.

4.1.1 DFD Level 0

Desain DFD level 0 dari Pembuatan Sistem Informasi Akuntansi dan Penentuan *Product Cost*, *Pricing* dan *Standard Variance Analysis* pada Warung Benjut, antara lain pembelian,

Di dalam DFD level 1 pembelian ini terdapat lima proses yaitu pembuatan *purchase requisition*, pembuatan *purchase order*, penerimaan barang, pembuatan faktur beli, dan pembayar hutang.

Di dalam DFD level 1 penjualan terdapat lima proses sebagai berikut pembuatan *sales order*, pembuatan surat jalan, retur penjualan, pembuatan faktur jual, dan pembayaran piutang.

Entity Relationship Diagram merupakan tahap desain terakhir sebelum mengimplementasikan sebuah program. Dengan adanya *Entity Relationship Diagram* maka dapat dilihat tabel-tabel yang ada dalam sebuah database dan relasi yang ada diantara table-table tersebut. Gambar 1 adalah gambar dari ERD.



5. IMPLEMENTASI

5.1 Master

Pada program ini terdapat beberapa menu *master* yaitu pemasok, pelanggan, pegawai, pengguna, barang, *work in process* (WIP), menu, aset, dan akun. Sebagian besar dari master memiliki 3 fungsi yaitu fungsi menambah, mengubah, dan menampilkan data. Gambar 2 adalah tampilan dari *form master pemasok*.

| ID | Nama | Alamat | No. Telp | No. HP | E-mail | No. Fax |
|-------|-------------|--------------------------|--------------|--------------|------------------------|-------------|
| SU005 | Carefour | Jl. Dukuh Kipung No. 126 | 03155652802 | - | CarefourExpress@y... | - |
| SU009 | Edelweiss | Jl. Swalankerto 126 | 0314577777 | 0819321321 | Edelweiss@edelwe... | - |
| SU011 | Alex | Jl. Kallanyar 37-41 | - | 08133002222 | alexander@petra.ac.id | - |
| SU001 | Aniel | - | 03170651237 | - | aniel_rs@gmail.com | 03137727897 |
| SU006 | UD SDS DUAM | Kedungdoro VI/4 | 081703227688 | 081932789654 | djamarlezan@yahoo.c... | 031-5776573 |
| SU008 | David | Manyar Kartika II / 15 | 031-5931829 | 081931067870 | david.tanjaya@rock... | 031-7110112 |
| SU010 | Sky | Skysoho | 0819999 | 0812321 | skysoho@soho.com | 123 |

Gambar 2. Master Pemasok

5.2 Pembelian

Pada fungsi ini pengguna dapat melakukan pembelian barang, tahapan dari pembelian barang meliputi *purchase requisition*, *purchase order*, terima barang, retur pembelian, faktur beli dan bayar hutang. Gambar 3 adalah tampilan dari *form faktur beli*.

| No | Nama | Harga Satuan | Jumlah | Satuan | Subtotal |
|----|--------------------|--------------|--------|---------|-----------|
| 1 | Ayam Penyet Mentah | 25.000,00 | 3,00 | kg | 75.000,00 |
| 2 | Dauh Salam Segar | 8.000,00 | 4,00 | plastik | 32.000,00 |
| 3 | Dauh Jeruk | 3.500,00 | 5,00 | plastik | 17.500,00 |
| 4 | Minyak Goreng | 10.000,00 | 6,00 | liter | 60.000,00 |

Subtotal Rp. 184.500,00
Uang Muka Rp. 0,00
Total Rp. 184.500,00

Gambar 3. Faktur Beli

5.3 Penjualan

Pada fungsi ini pengguna dapat melakukan penjualan barang, form dalam fungsi ini antara lain *sales order*, surat jalan, retur penjualan, faktur jual, bayar piutang, dan penjualan tunai. Gambar 4 adalah tampilan dari *form surat jalan*.

| No | Nama | Jumlah |
|----|-------------|--------|
| 1 | Penyet Ayam | 20 |
| 2 | Nasi Putih | 30 |

Gambar 4. Surat Jalan

5.4 Pendapatan

Form ini digunakan untuk menyimpan data dari pendapatan di luar transaksi jual beli. Gambar 5 merupakan tampilan dari *form pendapatan*.

| Tanggal | ID COA | Keterangan | Debit | Kredit |
|------------|--------|------------|-----------|--------|
| 01-02-2015 | 100001 | Saldo Awal | 5.000.000 | |

Gambar 5. Form Pendapatan

5.5 Pengeluaran

Form ini digunakan untuk menyimpan data dari pengeluaran di luar transaksi jual beli. Gambar 6 merupakan tampilan dari *form pengeluaran*.

| Tanggal | ID COA | Keterangan | Debit | Kredit |
|------------|--------|------------|------------|--------|
| 01-02-2015 | 100002 | Pembayaran | 54.000 | |
| 04-02-2015 | 100002 | Pembayaran | 184.500 | |
| 01-02-2015 | 100002 | Saldo Awal | 10.000.000 | |

Gambar 6. Form Pengeluaran

5.6 Pembuatan Work In Process

Pada *form* ini pengguna memasukkan data jumlah resep *work in process* yang ingin diproduksi yang kemudian nantinya akan dikonversikan sebagai porsi. Gambar 7 merupakan tampilan dari *form pembuatan work in process*.

Gambar 7. Pembuatan Work In Process

5.7 Pembuatan Stok Opname

Pada form ini pengguna dapat melakukan stok opname dari barang dan juga work in process. Tampilan dari form stok opname dapat dilihat pada Gambar 8.

Gambar 8. Stok Opname

5.8 Pembuangan

Pada form ini pengguna dapat melakukan pembuangan dari barang atau work in process yang telah rusak. Tampilan dari form pembuangan dapat dilihat pada Gambar 9.

Gambar 9. Pembuangan

5.9 Jurnal

Pada form ini, pengguna dapat melihat data dari jurnal yang telah dimasukkan ke dalam database. Data dari jurnal dapat ditampilkan berdasarkan periode tertentu. Gambar 10.

Gambar 10. Jurnal

5.10 Laporan Akuntansi

Laporan akuntansi adalah hasil akhir dari pencatatan transaksi yang dilakukan oleh sistem. Data telah diproses dan disajikan dalam bentuk informasi untuk pengguna. Gambar 11 merupakan contoh laporan neraca.

Gambar 11. Laporan Neraca

Pada form laporan, pengguna dapat melakukan export data ke dalam excel, tampilan dari hasil export dapat dilihat pada Gambar 12. Pada gambar ini dapat dilihat bahwa hasil laporan neraca dari Gambar 11 telah diubah ke dalam bentuk excel.

| Laporan Neraca 26/01/2015-28/02/2015 | | | | |
|--------------------------------------|--------|--------------------------|--------------------|--|
| Aktiva Lancar | 100001 | Kas Kecil | 5,237,500.00 | |
| | 100002 | Kas Besar | 9,703,500.00 | |
| | 100101 | BCA 7877 | 131,821,000.00 | |
| | 100102 | CMB 0723 | 50,000,000.00 | |
| | 100103 | Pinang Dagang - Customer | 0.00 | |
| | 100104 | Persediaan Bahan Baku | 3,480,342.36 | |
| | 100105 | Persediaan WIP | 53,781.10 | |
| | 100201 | Retur Pembelian | 0.00 | |
| | 100202 | Potongan Pembelian | 0.00 | |
| | 100301 | Utang Muka - Pembelian | 0.00 | |
| Aktiva Tetap | 110001 | Tanah | 0.00 | |
| | 110002 | Bangunan | 500,000,000.00 | |
| | 110003 | Mesin | 0.00 | |
| Total | | | Rp. 900,296,123.46 | |
| Kewajiban Lancar | 201001 | Utang Dagang - Supplier | 0.00 | |
| | 202101 | Utang Suspense | 0.00 | |
| | 205001 | Utang Muka - Penjualan | 0.00 | |
| | | | | |
| Kewajiban Tidak Lancar | 300001 | Modal | 200,200,000.00 | |
| | 310001 | Labas Ditahan | 700,696,123.46 | |
| | 311001 | Labas / Rugi | 0.00 | |
| Prive | 330001 | Prive | 0.00 | |
| | | | | |
| Total Kewajiban dan Ekuitas | | | Rp. 900,296,123.46 | |

Gambar 12. Export Laporan Neraca

6. KESIMPULAN

Dari pembuatan aplikasi untuk sistem informasi akuntansi pada Warung Benjut dapat diambil beberapa kesimpulan, antara lain:

- Sistem dapat menjawab permasalahan yang terjadi pada Warung Benjut dalam hal penentuan product cost, pricing dan standard variance analysis, dapat dilihat bahwa penilaian kegunaan program dinilai baik oleh responden dengan nilai sebesar 100% dan kemudahan dalam pemakaian dinilai cukup dengan nilai sebesar 66,67% dan dinilai baik dengan nilai sebesar 33,33%.
- Dengan adanya program ini, proses pembelian bahan baku menjadi lebih mudah, karena adanya fungsi yang memperkirakan jumlah pembelian.
- Dengan adanya program ini, harga pokok penjualan dan harga jual dapat dihitung dengan lebih mendetil, karena

harga pokok penjualan dihitung berdasarkan harga bahan baku standart dari menu.

Saran yang dapat diberikan untuk pengembangan program agar menjadi lebih baik :

- Sebaiknya jangka waktu pembayaran dari form faktur beli dimasukkan terlebih dahulu pada saat melakukan purchase order, karena perjanjian dari jangka waktu pembayaran dilakukan pada saat pemesanan.
- Ditambahkan diskon pada purchase order, agar sistem masih dapat memenuhi kebutuhan pengguna pada saat usaha semakin berkembang, karena apabila dilakukan pemesanan dalam jumlah yang cukup besar dan pembayaran dilakukan lebih awal dari perjanjian maka akan ada diskon.
- Ditambahkan fungsi untuk melakukan jurnal penyusutan aset.
- Perhitungan *product cost* tidak hanya *direct material* saja, tetapi *direct labour* dan *factory overhead* turut disertakan.

7. DAFTAR PUSTAKA

- [1] Harrison, W.T., Horngren, C.T., Thomas, Bill & Suwardy, Themin. 2011. *Financial Accounting International Financial Reporting Standard*. New Jersey : Pearson Education
- [2] Horngren, C.T., Datar, S.M., Foster G. 2012. *Cost Accounting: A Managerial Emphasis*. New Jersey : Pearson Education
- [3] Kieso, D.E., Weygandt, J.J., Warfield, T.D. 2011. *Intermediate Accounting Volume 1 – IFRS Edition*. Amerika : Quad/Graphics, Inc
- [4] Mursyidi. 2010. *Akuntansi Dasar*. Bogor : Ghalia Indonesia
- [5] Romney, M.B. & Steinbart, P.J. 2012. *Accounting Information System*. New Jersey :Prentice Hal